46e Année. — N° 22. 2 Juin 1929

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Les Viticulteurs girondins contre le sucrage

La question du sucrage des vendanges reste à l'ordre du jour et demande une prompte solution.

On a invoqué, pour justifier l'amendement que nous avons critiqué dans notre chronique du 19 mai, le désir exprimé par un certain nombre de viticulteurs de la Gironde.

La Gironde serait-elle donc une région dans laquelle la chaptalisation serait de pratique constante et loyale ?

Voici ce qu'en dit, dans la « Feuille vinicole de la Gironde », du 23 mai, un propriétaire de la région de Sauternes :

Au frontispice de toutes les lois, décrets ou règlements intervenus pour protéger les appellations d'origine, figure la devise : Respect aux usages locaux, loyaux et constants.

La Commission interministérielle de la viticulture parait s'être fort sagement efforcée de faire appliquer à la question du sucrage des vendanges le respect de cet axiome : **il est regrettable que pour la Gironde, on ait tenté d'y faire partiellement échec et ce contrairement aux intérêts bien compris du département.**

Sans doute il est bien difficile de contenter tout le monde et son père et de servir l'intérêt général sans léser quelques intérêts particuliers, cependant, il est des cas où un sacrifice est nécessaire.

Tout l'effort des propriétaires français tend depuis quelques années à protéger d'abord les appellations, mais ensuite et surtout — et tel a été l'objet de la loi Capus — à rendre les vins, bénéficiant d'une appellation, dignes de leur réputation.

....

Or, en ce qui concerne le sucrage des vendanges dans la Bourgogne et le Bordelais, que constate-t-on ? Que, de tous les temps, les usages locaux, loyaux et constants de la Bourgogne ont été de sucrer la vendange, alors qu'à Bordeaux cette pratique était, il y a quelques années encore, totalement inconnue, d'où on peut conclure, sans crainte d'être contredit, que la vendange bourguignonne a droit au sucrage, qui est un des éléments constitutifs de sa réputation ; que la *vendange bordelaise, à moins de ne plus produire du vin de Bordeaux, ne doit jamais être sucrée.*

Et cela est si vrai que la pratique du sucrage en Gironde introduite *il y a quelques années seulement*, a pu, certes, favoriser quelques particuliers, **mais a été, en général, largement préjudiciable à la réputation de ce vignoble, surtout en vins blancs, préjudice du reste avéré par de récentes décisions de justice.....»**

L'amendement de la Commission interministérielle favoriserait donc — ferait un pont d'or — à ceux qui ont porté préjudice à leur région ! — Ne serait-ce pas une monstruosité?

Rappelons que dans sa réunion du 25 février dernier, l'Union Girondine des Syndicats agricoles adoptait, à l'unanimité moins une voix, le vœu suivant (1) :

« *Les membres de l'Union girondine des Syndicats agricoles, réunis en Assemblée générale le 25 février 1929, approuvent l'action de la Confédération générale des Vignerons en vue de la suppression de l'emploi du sucre en vinification, renouvellent leurs vœux antérieurs contre cette pratique et en demandent instamment l'interdiction immédiate, générale et absolue* ».

Ajoutons encore que, dans le compte rendu de la récente Assemblée générale de la Ligue des viticulteurs de la Gironde, on peut lire :

EMPLOI DU SUCRE. — Le président expose toute la question du sucrage des moûts, indique les quantités de sucre employées au cours des dernières années et signale le danger qui nous menace. Après avoir donné connaissance des décisions du groupe viticole et de la Chambre et de la Commission consultative interministérielle de la viticulture, ainsi que du projet de loi n° 1231, il montre les erreurs commises et dit que la Chambre syndicale reste fidèle à sa politique de 1907 et maintient ses décisions antérieures :

Suppression totale du sucre en vinification ;

Suite des sucres à partir de 5 kilos ;

Obligation pour les vendeurs de tenir un registre indiquant les noms des acheteurs ;

Etude d'un produit révélateur.

---

(1) *Progrès Agricole* du 13 mars 1929, page 257.

Mieux inspiré que la Commission interministérielle de la Viticulture, le Groupe viticole de la Chambre, dans sa réunion du 28 mai, a écarté l'amendement *inadmissible contre lequel nous avions protesté.*

Tout est bien, qui finit bien.

Limitation des plantations de vignes ?

En réponse à la note publiée sous ce titre dans notre numéro du 5 mai, M. Georges Gaujal, président du Comice agricole de Béziers, nous fait connaître que le texte primitif du vœu émis par cette Association en 1925, n'autorisait la plantation de nouvelles vignes que dans les terrains qui avaient déjà porté des vignes *depuis une période de dix ans au plus.*

C'est là une forte atténuation du danger que laissait prévoir le texte communiqué à la presse.

— Nous publions ci-après le rapport, de M. Gaujal.

C'est là une bien grave question et dont la solution n'apparaît pas très aisée. Sans doute serait-elle accceptée dans le Midi, au moins par la grande et la moyenne propriétés, — mais par la petite?

Et dans les autres régions? Nous recevons d'assez nombreux journaux agricoles du Centre et de l'Est, et nous y avons déjà trouvé des protestations véhémentes contre tout projet d'atteinte à la liberté de planter. Il sera donc bien difficile de recueillir l'adhésion unanime des viticulteurs français.

A priori, nous ne pensons pas qu'une telle loi, si elle était votée, serait respectée dans les pays de petite propriété du Centre et du Nord-Est, peut-être même dans certaines parties du Roussillon, de la Provence et d'autres régions encore.

Nous ne voyons pas bien — pour donner un exemple — comment on empêcherait au petit vigneron d'Arbois (Jura), de planter en vigne une parcelle de terre ; et encore moins quels moyens on emploierait pour la lui faire arracher. J'imagine que les agents de l'Etat, quels qu'ils fussent, seraient plutôt mal reçus par cette population de petits vignerons qui ont déjà montré les dents à diverses reprises.

N'est-ce pas encore en Bourgogne qu'il a fallu, il y a quelque trente ou trente-cinq ans, envoyer des régiments d'infanterie pour protéger les agents de l'Etat qui voulaient pratiquer des traitements d'extinction dans les vignes phylloxérées? Ce sont là des opérations que les Gouvernements ne tiennent guère à renouveler.

Nous nous trompons peut-être, mais nous croyons que le projet de M. Castel se heurtera à de très fortes résistances.

La part du vin dans les dégrèvements d'impôts envisagés

D'après les informations de la grande presse, le Ministre des finances préparerait un projet ayant pour objet une réduction de un milliard et demi de francs sur les impôts actuels.

De ce pactole, il semble que le Vin pourrait légitimement réclamer sa part.

De 1 fr. 50, le droit de circulation est passé à 15 francs, — coefficient 10 !

Ramener ce droit à 10 francs, soit au coefficient 7 (en chiffres ronds) donnerait un commencement de satisfaction aux producteurs, et profiterait dans une large mesure aux consommateurs.

Nous appelons donc sur cette question l'attention de nos viticulteurs : *qui ne demande rien, n'obtient rien*, — et celle de nos représentants au Parlement qui trouveront là une belle occasion de contribuer à la prospérité de la viticulture.

Il faudrait également réduire les impôts sur les transports par chemin de fer, devenus beaucoup trop lourds, puisqu'ils atteignent par rapport à 1913, le coefficient 20 !

Ces deux réformes, si on les obtenait, favoriseraient singulièrement l'écoulement des vins.

Fédération des Associations agricoles du Midi et du Sud-Est

Cet important groupement a tenu sa réunion semestrielle le 18 mai, à Marseille, où elle était reçue par la Société d'Agriculture des Bouches-du-Rhône.

Au programme figuraient les questions suivantes :

1° Projet rectificatif de la loi du 5 avril, concernant les assurances sociales : rapporteur M. Roger Rouvière, vice-président de la Société Centrale d'Agriculture du Gard.

2° Les droits de succession en agriculture par M. de Volontat, président de la Société Centrale d'Agriculture de l'Aude.

3° Le régime successoral de l'agriculture, par la Société départementale d'Agriculture et d'Horticulture de Vaucluse.

4° Rapport sur la clavelée, présentée par la Société d'Encouragement pour l'Elevage du bétail de l'Hérault.

5° Rapport sur la patente imposée aux éleveurs, par M. Bresson, de la Société départementale d'Agriculture des Bouches-du-Rhône, membre de la Chambre d'Agriculture, docteur en droit.

6° Le contingentement par les tarifs douaniers, par M. Degrully, de la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault.

7° La politique des vins d'origine et le contingentement des vins algériens par M. Castel de La Reille (Aude).

Ces réunions fortifient les liens qui unissent les agriculteurs de la région méridionale et permettent d'étudier et souvent de mettre au point les questions d'intérêt général.

Un déjeuner amical a réuni les délégués autour de M. Caire, président de la Société des Bouches-du-Rhône.

Relèvement des droits de douane sur le froment, l'épeautre, le méteil et leurs dérivés

Par un décret du 23 mai, les droits de douane sur les céréales et dérivés sont fixés comme suit :

DÉSIGNATION DES MARCHANDISES	UNITÉ de perception	TARIF général fr. c.
Froment, épeautre, méteil :		
Grains	100 kilogr.	50 »
Grains concassés et boulanges contenant plus de 10 o/o de farine	Idem.	80 »
Farine :		
Au taux d'extraction de 70 p. 100 et au-dessus	Idem.	80 »
Au taux d'extraction compris entre 70 et 60 p. 100	Idem.	100 »
Au taux d'extraction de 60 p. 100 et au-dessous.	Idem.	115 »
Biscuit de mer et pain	Idem.	50 »
Gruaux, semoules en gruau (farine ronde ou grosse farine), grains perlés ou mondés, flocons, mousse, semoulettes et autres produits analogues de froment, d'épeautre et de méteil	Idem.	115 »

Le tarif de 50 francs apparaît encore bien insuffisant en ce moment.

En Italie, le tarif douanier du blé vient d'être élevé à 70 francs.

Nous persistons à penser que notre tarif devrait varier suivant les cours.

Les américains se proposent d'appliquer un tarif mobile à l'importation du sucre.

Nécrologie

Dr Louis Trabut. — La disparition du Docteur Trabut, le botaniste éminent dont la réputation est mondiale, a été douloureusement ressentie par les agriculteurs de l'Afrique du Nord auxquels il a rendu de grands services en dotant ce pays de végétaux cultivés de grande valeur.

Le Docteur Trabut nous a souvent fait l'honneur de collaborer au *Progrès Agricole et Viticole*, et nous nous associons de tout cœur au deuil de ses nombreux amis.

L. DEGRULLY.

EXTENSION DU VIGNOBLE ET SA LIMITATION (1)

Devant l'effondrement du cours des vins, devant la crise virtuellement ouverte, et devant celle, profonde, qui menace le Midi, la viticulture est inquiète et anxieuse quant à son avenir. Transactions arrêtées et cultures devenues difficiles par suite du manque de crédits ; par contre coup, les commerçants qui se plaignent de l'abstention de leur clientèle, telle est la situation présente dans nos régions méridionales. Nous voudrions donc examiner ici : les origines de la crise, rechercher les remèdes qui pourraient la soulager ou la guérir.

Tout le monde sait que la crise de 1924-25 a pour cause une déclaration de récolte, France et Algérie de 77.735.773 hectolitres, ce qui avec le stock nous donne une disponibilité de 81.771.531 hectolitres. Voilà le fait brutal et indéniable. Comme conséquence logique, les cours des vins, qui étaient en septembre de 8 francs environ le degré, ont été ramenés peu à peu à 5 francs le degré, quelquefois même en deçà.

D'où viennent ces 77.735.773 hectolitres ? D'une très grosse récolte ? Non pas, puisque la récolte 1924, belle dans certaines plaines de l'Hérault et du Gard, a été en déficit dans l'Aude et l'Algérie, départements gros producteurs normalement. Ils viennent d'un vignoble jeune qui s'accroît tous les ans, et qui fait s'accroître dans des proportions excessives et effrayantes, la superficie des vignes en production.

De 1.158.356 hectares en 1920, le vignoble est passé à 1.380.869 hectares en 1922, à 1.599.755 en 1923 et à 1.647.079 en 1924, en progression constante. La vigne apparaît dans des régions où elle n'aurait jamais dû exister, dans les Ardennes et en Bretagne par exemple. Elle s'étend d'une façon vertigineuse dans des départements où elle n'existait qu'à l'état « d'arbre fruitier » pourrait-on dire : ainsi dans l'Aisne elle est passée de 507 hectares en 1923 à 715 en 1924 ; dans le Cantal, de 39 hectares en 1923 à 73 en 1924 ; dans le Morbihan, de 87 à 127 ; dans les Vosges, où elle ne comptait que 73 hectares en 1923, elle passe à 206 hectares en 1924, ayant presque triplé son étendue en un an ! Voilà pour la France.

En Algérie, le vignoble a une étendue de 45.000 hectares en 1883, 125.386 en 1909, 188.356 en 1924. — Pour 1925, on constate que le département d'Oran aura 15.000 hectares nouveaux en pleine production, celui d'Alger, 30.000 et celui de Constantine, 10.000 environ.

M. Berthaut dit dans la « Revue de Viticulture » que l'Algérie donnera, à brève échéance, 17 à 18 millions d'hectolitres avec une belle récolte et de 12 à 13 millions avec une récolte moyenne ».

En Tunisie, la surface plantée accuse en dix ans (1914-1923) une augmentation de 40 °/₀. (17.500 hectares en 1914 ; 26.614 hectares en 1923).

---

(1) Communication au Comice agricole de l'arrondissement de Béziers, 6 mars 1925.

Au Maroc, c'est par milliers d'hectares que se créent chaque année les vignobles nouveaux.

Nous n'avons pas parlé dans toutes ces constatations des plantations d'hybrides producteurs directs. Tout le monde connaît ce danger. M. Sémichon écrit, dans une communication à la Société Centrale d'Agriculture de l'Aude :

« Nous marchons vers une nouvelle distribution du vignoble, telle que, dans toutes les régions de France, les agriculteurs chercheront à produire leurs vins comme ils cherchent à produire leurs légumes dans leur potager. Les charges très exagérées qui pèsent aujourd'hui sur le commerce, le transport et la consommation *taxée* du vin sont la cause predominante de cette transformation. L'éventualité de la culture des hybrides ne fait que seconder ce mouvement. A la diffusion du vin va se substituer, dans une certaine mesure, la diffusion de la vigne. »

M. P. Gervais écrit de son côté dans une brochure intitulée *La Viticulture en France de 1915 à 1923, avant, pendant et après la guerre.*

« La diffusion de la vigne (et il faut entendre par là des hybrides producteurs), envisagée par M. Sémichon, aboutirait à atténuer les affets de la concentration méridionale, en même temps qu'à fermer à celle-ci un certain nombre de centres de consommation ».

Donc, crise pour 1924-1925, par suite d'une grosse récolte, crise à prévoir (et prévue) par suite de l'augmentation de la surface plantée.

Tous les groupements viticoles du Midi, réunis à Narbonne le 17 février dernier, ont émis en cinq points des vœux concernant : 1° Les douanes ; 2° les tarifs des droits de circulation ; 3° les tarifs de transport ; 4° le vote du statut de l'alcool ; 5° l'enregistrement des marchés réputés actes de commerce.

De ces vœux, à l'heure actuelle, seul le 3me concernant les tarifs de transport, a abouti partiellement.... et le marché des vins ne s'est que faiblement ranimé.

En faisant preuve de l'optimisme le plus exagéré, et en admettant que ces vœux deviennent *rapidement* des réalités – ce qui ne se serait encore jamais vu – qu'adviendra-t-il par la suite du marché des vins ? Croyez-vous que quelles que soient les mesures demandées (et en admettant qu'elles soient prises), elles apportent un remède efficace à la crise qui nous menace ? Pour notre part, nous ne le croyons pas. Elles pourront être un palliatif, mais aussi une arme redoutable. En effet, elles pourront très bien, et c'est notre conviction, enrayer la baisse et faire reprendre les cours. Admettons même que les cours arrivent à des niveaux raisonnables, et même élevés. Qu'arrivera-t-il ? L'on continuera à faire ce que nous disions tout à l'heure, c'est-à-dire à planter, planter à outrance, et la vigne s'étendra, envahissante comme une pieuvre.

Dans trois, quatre ou six ans, nous arriverons à des déclarations de récoltes de 90-100-110 millions d'hectolitres.... et à la ruine totale du Midi.

Et alors, me direz-vous ? Alors l'on s'agitera, nous reverrons peut-être les journées de 1907, et l'on finira par prendre des mesures radicales. Mais trop tard. Le mal sera fait.

Quelles pourraient être ces mesures ? Nous disons tout net : limitation des plantations. Pourquoi ne proposerait-on pas que « à partir d'une date donnée aucune parcelle de terrain ne pourra être plantée en vigne, sans une déclaration préalable à la Mairie, qui la transmettra, aux fins d'autorisation, à un organisme à créer, ou existant (les services agricoles des départements

par exemple). L'autorisation sera accordée si le terrain en question était préalablement planté en vigne (ou avait été planté depuis une période de dix ans au plus). Dans le cas contraire, l'autorisation serait refusée.

Entendons-nous : il ne s'agit pas d'interdire la reconstitution des vignobles existants, il ne s'agit que d'interdire la création de vignobles nouveaux. Où le mal est fait, rien à faire. Mais halte-là partout ailleurs.

Voilà dans ses grandes lignes, un projet à étudier.

Nous savons que l'on va crier, récriminer, dans certaines régions, et surtout là où la polyculture tend à devenir la monoculture. La liberté sera le grand mot prononcé. Et cependant la liberté n'existe pas dans cet ordre d'idées, car si nous voulons aujourd'hui transformer dix hectares de vigne en dix hectares de tabac, nous n'en avons pas le droit.

Du 25 octobre 1919 au 25 octobre 1924, avez-vous eu le droit d'arracher le malheureux olivier rachitique ou envahi par la fumagine, qui était planté comme " l'as de pique " au beau milieu de votre vigne ? Non. (Et cette loi, d'ailleurs d'exception, n'a été abrogée, paraît-il, que sur la demande expresse des importateurs d'arachides de Marseille que l'huile d'olive récoltée en France gênait considérablement.

La liberté vous autorise-t-elle à faire plus de 40 hectolitres de piquettes ? La liberté vous autorise-t-elle à distiller où, quand et comme il vous plaît, vos vins défectueux ? Dans un autre ordre d'idées la liberté existe-t-elle lorsqu'il s'agit de sortir de France avec plus de cinq mille francs dans votre poche ?

D'ailleurs ce ne serait pas une innovation. Certains pays n'ont-ils pas, et depuis longtemps, limité la culture, et du coton, et du café, et du tabac, et de la canne à sucre ?... et même de la vigne ?

En effet, comme l'a dit le 21 février dernier M. Villemain, l'empereur Claude n'a-t-il pas, il y a 1900 ans, édicté l'arrachage dans la Narbonnaise d'un pied de vigne sur deux ? plus près de nous dans le temps, sinon dans l'espace, voici ce qui vient de se passer dans le canton de Vaud, en Suisse. Sur la proposition de M. Porchet, chef du département de l'Agriculture, le Grand Conseil du Canton de Vaud, a adopté une loi réglant diverses questions intéressant la viticulture et notamment l'introduction des P. D., la limitation de la culture de la vigne dans certaines conditions.

Voici d'après le *Progrès Agricole*, quelques extraits de la loi qui a été votée :

« L'Etat conserve la surveillance de la reconstitution et le monopole d'importation des bois américains servant de porte-greffes.

Est interdite la plantation des producteurs directs blancs dans le vignoble vaudois, car aucun des hybrides connus jusqu'ici n'a pu, sous notre climat, produire des raisins permettant d'obtenir un vin ayant la qualité des vins blancs vaudois, dont le caractère assure la réputation, donc la valeur marchande... C'est pour sauver les intérêts généraux de la viticulture que le projet interdit la plantation des P. D. blancs...

L'Etat ne subsidie que la reconstitution ou replantation du vignoble en plants résistant au phylloxéra et greffés.

L'autorité cantonale désigne les porte-greffes dont l'emploi est seul autorisé...

Les subsides de reconstitution ne sont accordés qu'aux terrains cadastrés en vigne. Ceux qui étaient autrefois cadastrés en vigne pourront être subsidiés si les propriétaires se sont acquittés des primes d'assurances arriérées et de leurs intérêts, c'est-à-dire non payés pendant les années où les terrains n'étaient plus cadastrés comme vigne.

En cas de remaniement parcellaire, cette obligation incombe, jusqu'à la prise de possession, au propriétaire qui cède la parcelle décadastrée comme vigne ».

En France, à l'heure actuelle, l'idée prend corps.

Dans une longue lettre qu'il a adressée au ministre de l'Agriculture pour demander la réunion de la Commission consultative de la Viticulture, le Président du groupe viticole de la Chambre, ne demande-t-il pas, entr'autres mesures préconisées, " la règlementation des plantations de la vigne en Tunisie " et plus loin, " le développement en Algérie des cultures complémentaires, réclamées par les associations de colons (coton, agrumes, lin, tabac, etc ....) " et plus loin encore " pouvons-nous accepter, dit-il, que l'on augmente indéfiniment les plantations et qu'aussi, par de nouveaux moyens de culture, on aboutisse à créer, d'abord une crise de production, et ensuite à abaisser la qualité du vin français ". Et il conclut en disant " des moyens héroïques seront peut-être nécessaires. Il faut les étudier et ne pas hésiter, si l'avenir est en jeu ".

Dans le " Blé et le Vin " M. E. Rouart, président de l'office régional agricole du Sud-Ouest dit ceci :

« Le vignoble méridional est destiné rapidement à péricliter ; il ne pourra plus produire que certains vins spéciaux : vins de liqueur, vins de coupage ou encore des vins ordinaires, mais dans des lieux privilégiés des plaines ou vallées où l'on obtient de très hauts rendements.

Par contre, nous verrons se constituer, dans chaque ferme du Bassin de la Loire et même du Bassin de la Seine, de petits vignobles d'hybrides producteurs directs, protégés par les droits de circulation et les frais de transport ; ce mouvement est déjà commencé, notamment dans les métairies du département de l'Allier. Il s'étendra vite, l'Etat y perdra une ressource considérable, par la non-perception des droits de consommation et les réseaux un avantageux trafic et, de plus, la prospérité du vignoble méridional sera diminuée d'autant, le pouvoir d'achat de cette région faiblira beaucoup.....

... Nous avons été quelques-uns à suivre les patientes recherches des hybrideurs, qui sont parvenus à doter le vigneron de nouvelles espèces à cycle végétatif rapide, à haute production et à bonne résistance aux maladies cryptogamiques. C'est ainsi que nous connaissons certains villages alsaciens, aux portes de Colmar, constitués avec des hybrides Oberlin, donnant, sans traitement, jusqu'à 100 hectolitres à l'hectare.

Je sais un groupe de viticulteurs avisés qui pensent sérieusement acheter des terres à prix modérés, dans la région parisienne ; les planter en hybrides producteurs directs bien choisis. Ils pourront produire plus économiquement qu'aux environs de Béziers et servir directement en camion citerne, les détaillants de la capitale. Ainsi, ils auraient en bénéfices, les courtages, les déplacements de négociants en gros et les transports. La marge est assez large pour permettre d'excellents résultats financiers et tenter ceux qui savent les progrès de l'hybridation.

Une fois de plus, la recherche scientifique d'une part et l'empirisme économique, auront conduit à un bouleversement, qui n'ira pas sans danger ».

De tout ceci, il résulte donc que l'idée est dans l'air, qu'elle n'a pas été lancée à la légère et qu'elle mérite d'être étudiée.

En conséquence, nous vous prions, M. le Président, de proposer la discussion immédiate de notre proposition. Si elle est acceptée par le Comice, elle pourrait faire l'objet d'un vœu pour étude, à adresser aux diverses Sociétés Agricoles et aux Groupes Viticoles du Parlement. Notamment, elle pourrait être proposée à la Section de Viticulture des Agriculteurs de France, pour être discutée par elle au Congrès que cette importunte association va tenir à Paris du 11 au 15 mars.

Georges Gaujal.

6 mars 1925.

CULTURE ET UTILISATION DE LA LAVANDE

RÉCOLTE DE LA LAVANDE

La récolte doit se faire par temps sec, clair et ensoleillé. Si le brouillard ou la pluie mouille les épis, il faut en éviter la cueillette et attendre que le soleil ait bien séché la plante.

La lavande doit être cueillie avant l'épanouissement complet des fleurs, elle possède alors le maximum de qualités. Il faut veiller à ce que les ouvriers ne coupent pas les branches trop basses et ménagent l'étage inférieur d'où sortira la récolte future.

Dès que le sac du Lavandaïré est plein, son contenu doit être étendu promptement sur l'aire, à proximité de l'alambic, afin d'éviter l'échauffement des fleurs qui ne manque pas de se produire lorsqu'elles sont laissées en tas. Cette sorte de fermentation qui se déclare occasionne une perte notable des éthers parfumés.

On obtient le meilleur résultat en distillant sans retard la récolte de la journée, car d'après de nombreuses expériences, le plus fort rendement en éthers se réalise lorsqu'on distille rapidement les fleurs fraîches. En vérité, la lavande sèche donne une essence plus riche en éthers, mais comme elle en produit près de 10 o/o en moins, la perte est certaine.

Toutes les plantes ne se comportent pas de la même manière; ainsi, par exemple, la *menthe américaine* séchée donne, au contraire, un rendement comparable à celui de la menthe fraîche et un arôme sensiblement supérieur.

Pour l'herboristerie on coupe les sommités fleuries et on les dispose en paquets et en guirlandes que l'on fait sécher à l'ombre au grenier ou au séchoir spécial. Les propriétés de la lavande persistent malgré la dessicca tion. Son odeur forte et pénétrante met les vêtements à l'abri de l'attaque des mites, teignes et autres parasites. Il n'est pas étonnant que l'odeur qui se dégage d'une distillation de lavande éloigne tous ces micro-lépidoptères dans un rayon assez étendu.

D'après la définition donnée au congrès de la *répression des fraudes* : l'essence de lavande obtenue par la distillation des sommités fleuries de lavande, *Lavandula vera*, présente les caractères suivants :

Liquide jaune ou verdâtre. Densité à 15° c. 0,823 à 0,895. Teneur en éthers 28 à 60 o/o calculées en acétate de linalyle.

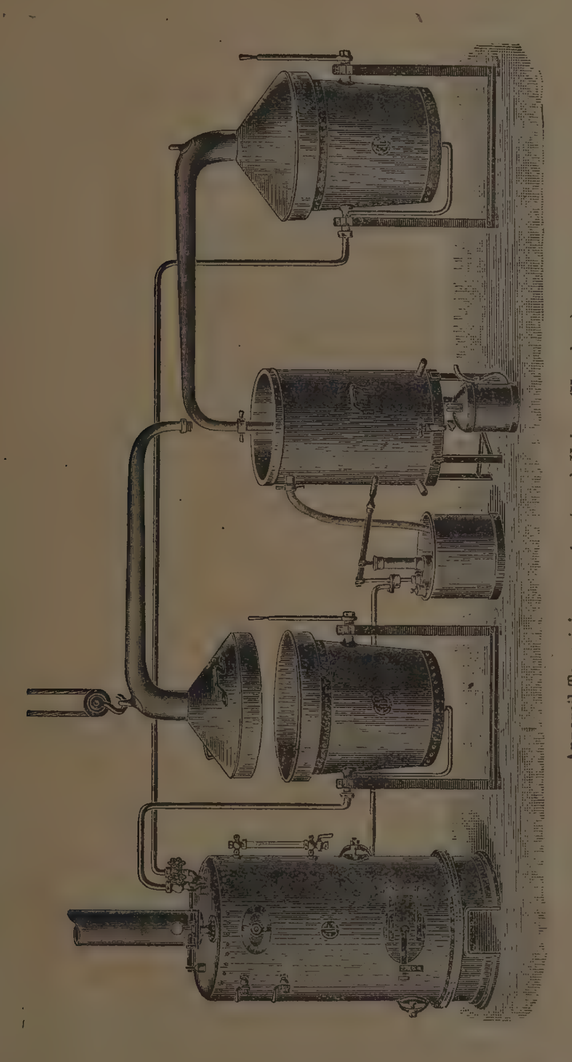
Ces chiffres se rapportent à la moyenne des essences normales, mais il existe des essences de certaines provenances qui contiennent moins de 28 o/o d'éthers et jusqu'à 25 o/o, sans que pour cela elles aient été fraudées. Souvent même ces sortes d'essences possèdent des qualités de finesse qui les font rechercher.

Le Codex français et la plupart des pharmacopées étrangères exigent d'une essence de lavande 30 à 40 o/o d'éthers ; une densité comprise entre 0,882 et 0,895 à 15° c. et une solubilité de 1 volume d'essence dans trois volumes d'alcool à 70° et plus.

La distillation à la vapeur a changé un peu ces données.

La densité des essences distillées à feu nu est comprise entre 0,888 et 0,890, mais, toutes choses égales, elle s'élève vers 0,900 lorsqu'on distille à la vapeur. Dans ces conditions, et à défaut de connaissances plus étendues, la pharmacopée américaine notamment les refuserait.

Une essence fraîchement distillée est plus légère de 1 à 10 millièmes, que la même essence conservée pendant un an, bien que la proportion d'éthers n'ait pas varié.



Appareil Tourniaire, constructeur à Vaison (Vaucluse).

Beaucoup de praticiens affirment que plus le parfum est suave, moins le degré d'éthers est élevé, ce qui tendrait à prouver qu'on aurait tort de baser la valeur d'une essence uniquement sur sa richesse en éthers.

NOTES SUR LA DISTILLATION

La distillation ne peut s'appliquer qu'aux plantes renfermant un parfum volatil et inaltérable par la chaleur. Tels sont notamment : la lavande, le thym, le girofle, la cannelle, la fleur du rosier, de l'oranger, les bois de santal et de rose, etc...

Le cuivre est sans contredit le meilleur métal à employer pour la construction des alambics. Il est meilleur conducteur de la chaleur que la tôle, qui présente, en outre, le grave inconvénient de se rouiller avec facilité, ce qui nuit à la limpidité et à la qualité des essences.

M. Tourniaire, de Vaison (Vaucluse) s'est spécialisé dans la construction des appareils à distiller les plantes, et sa grande expérience lui a permis de réaliser des perfectionements pratiques intéressants. D'après ses observations, les plantes ligneuses telles que les lavandes, les romarins, le thym, la sauge sclarée, etc., occupent un volume de 3 à 5 fois plus grand que leur poids en eau. Il faut admettre aussi que la masse s'accroît parfois d'un tiers de son volume. D'où il résulte que pour les plantes ligneuses précitées, la contenance de l'appareil doit être basée sur les données suivantes :

300 litres	pour	60 kilogs	de fleurs	environ
400	—	75	—	—
500	—	100	—	—
600	—	130	—	—

A notre avis, la contenance de 600 litres ne doit pas être dépassée parce qu'il est reconnu que les chaudières plus grandes prolongent la passe. L'action de la vapeur se trouve gênée et agit trop lentement sur certaines parties du tas, ce qui amène des irrégularités provoquant la décomposition des éthers et l'augmentation des terpènes, qui sont en étroite relation avec le camphre et les substances voisines.

Notons en passant que la *Terpine* $C^{10}H^{18}(OH^2)$ d'alcool, par perte de H^2O donne un alcool terpénique, le terpinol ($C^{10}H^{18}O$) est très employé en parfumerie, car il forme la base du parfum de lilas.

ALAMBIC A FEU NU ET ALAMBIC A VAPEUR

Dans la distillation avec l'alambic à feu nu, l'eau doit bouillir *sous les plantes*, séparée du générateur de vapeur par une grille. Un retour en siphon ou une alimentation à pompe maintient l'eau à niveau constant afin d'éviter que l'eau bouillante ne saponifie l'éther de la Lavande (butyrate de linalyne). Eviter l'emploi des eaux calcaires.

L'alambic à feu nu tend à disparaître devant l'alambic à vapeur chauffé soit par double fond, soit par alimentation directe. La plupart des modèles sont mixtes.

La forme cylindrique est la meilleure pour la chaudière qui reçoit les plantes à traiter. Le cylindre porte à son extrémité supérieure, une gorge simple pour la distillation des fleurs. Ce joint rempli d'eau forme joint hydraulique. L'eau de ce joint sert à alimenter la chaudière et à remplacer l'eau évaporée puisque cette eau est déjà chaude. Dans la distillation à vapeur, le joint hydraulique est remplacé par un joint de serrage en fer forgé, dont la rainure porte sur un joint en caoutchouc. Une étanchéité absolue est à rechercher afin d'éviter les pertes pendant la distillation.

L'alambic à vapeur, muni d'un double fond consomme beaucoup de vapeur : il donne une ébullition tranquille de l'eau que l'on met dans l'alambic et s'apparente ainsi aux appareils à feu nu.

Pour obtenir la production d'une nappe régulière et homogène de vapeur d'eau, une prise directe de vapeur à tube plongeur, vaporise l'eau mise dans le fond de l'alambic.

Les meilleurs résultats sont obtenus en distibuant la vapeur par des couronnes percées et concentriques, car il est alors possible, pour les essences peu fragiles, de bois, d'écorces, d'herbes, d'employer de la vapeur surchauffée à un point voisin du point d'ébullition du corps aromatique, ce qui réduit la dépense d'eau à presque rien. Toutes ces considérations indiquent qu'avec la distillation à vapeur on opère plus économiquement et plus rapidement. Les plantes ligneuses telles que la Lavande, le Thym ne doivent jamais tremper dans l'eau. Il n'en est pas de même pour les clous de girofle qui doivent être, au contraire, baignés dans l'eau bouillante. Leur essence lourde (1,044 à 1,070) a un point d'ébullition élevé.

Les plantes sont placées sur la grille du fond qui les isole, et permet à la vapeur de se répandre plus uniformément dans toute la masse végétale, ce qui amène une ascension régulière des essences vers le chapiteau.

Une passe à la vapeur bien conduite, ne dure pas plus d'une demi-heure. Pour reconnaître si les plantes sont épuisées, on remplit de temps en temps une bouteille en verre blanc à grand goulot, en évitant de laisser écouler la partie huileuse qui surnage. Lorsqu'il n'y a plus trace d'huile, c'est le signe évident de l'épuisement des plantes.

Il y a grand avantage à produire de la vapeur à haute pression, à la surchauffer en intercalant un détendeur dans le circuit avant l'arrivée dans l'alambic. La surchauffe dessèche la vapeur et augmente, par conséquent, son rendement.

Les essences doivent sortir complètement refroidies de l'appareil. Les réfrigérants à tubes verticaux droits ou hélicoïdes, parallèles ou concentriques ont aujourd'hui la préférence.

La séparation des essences d'avec l'eau qui les entraîne a lieu dans le séparateur ou essencier, qui reçoit le distillat à la sortie du réfrigérant.

Le *vase florentin* permet d'effectuer la décantation d'une manière continue, les corps à séparer étant deux liquides de densités différentes. Ce vase n'est autre chose qu'une carafe de verre portant soudé à sa partie inférieure un tube qui se relève en forme de col de cygne jusque vers la moitié de la hauteur du goulot. Le liquide arrivant dans la carafe par ce goulot, se sépare en deux couches, le plus dense gagnant le fond du vase et le plus léger surnageant. Le niveau s'élevant peu à peu, il arrive un moment où le contenu de la carafe doit s'écouler par la tubulure en col de cygne et comme celle-ci n'est en contact à sa base qu'avec le liquide le plus dense, ce dernier seul s'échappe, tandis que l'autre s'accumule dans la carafe et s'écoule par le tube latéral placé près de l'ouverture du goulot à une hauteur un peu supérieure au sommet du col de cygne et à l'opposé.

Sur ce principe, divers perfectionnements ont été réalisés. Ils consistent en une série de corps concentriques permettant la séparation plus parfaite des gouttelettes en suspension dans l'eau. Les fluides doivent circuler aussi lentement que possible. Pour empêcher le mouvement du liquide qui pénètre dans l'appareil et éviter le mélange des deux couches, on place sur le goulot un entonnoir dont la douille recourbée sur elle-même fait remonter le

mélange vers la surface, entrave ainsi sa chute rapide et l'agitation qui s'en suivrait.

Lorsque les essences sont plus lourdes que l'eau, l'entonnoir qui reçoit le distillat, doit être prolongé jusqu'au fond de l'entonnoir.

M. A. Vial a imaginé un séparateur très recommandable. Il est construit en métal avec tubes de cristal, permettant de suivre constamment la marche de l'opération. On peut l'installer sur un alambic ordinaire marchant en surpression ou en détente, comme sur un alambic à vide commandé par une pompe.

Dans le cas où les eaux distillées obtenues tiennent en suspension de l'huile essentielle, ces eaux du premier jet sont redistillées séparément. C'est cette redistillation qui donne la majeure partie de l'essence de rose du commerce.

L'essence de Lavande est généralement associée à d'autres parfums, en particulier à des résines odorantes et au musc.

La Lavande aux herbes de Montpellier est préparée avec 2 litres d'alcool à 85° et :

Essence de Lavande	100 gr.
» » Bergamota	25 »
» » Romarin	6 »
» » Thym	6 »

Filtrer après repos d'une quinzaine de jours.

L'essence de Lavande entre dans la composition de l'eau de Botot et de l'eau de Cologne.

Jadis les eaux de Cologne étaient préparées par distillation d'eau alcoolisée contenant de la mélisse, du romarin, de l'Iris ; on ajoutait ensuite à l'alcool condensé, des essences diverses d'aurantiacées et un peu d'essence de Lavande. Aujourd'hui, les eaux de Cologne sont préparées par simple mélange de teintures ou d'eaux distillées aromatiques et d'essences. La formule suivante donne un bon produit :

Alcool à 90°	8.500 gr.
Essence de Néroli	8 »
» » Bergamote	60 »
» » Citron	30 »
» » Romarin	8 »
» » Lavande	12 »
» » Cannelle	16 »
» » D'Origan	2 »
Teinture de Musc à 10 o/o	30 »
Eau de fleur d'oranger	1.000 »
Eau de rose	500 »

Les eaux de Cologne, dites Russes, renferment une proportion assez forte de teintures d'ambre et de benjoin.

Déclaration a faire lors de l'achat d'un alambic

Le constructeur doit prendre un acquit qu'il inscrit en charge sur le livre que lui a donné la Régie.

Le transporteur muni de cet acquit devra le présenter à toute réquisition des employés de la Régie.

Dès son arrivée à destination, il se hâtera de déposer cet acquit au Bureau des Contributions Indirectes le plus rapproché, en déclarant l'usage auquel l'appareil est destiné.

Les Agents de la Régie poinçonneront l'alambic, et au besoin le mettront sous scellé, s'il ne doit pas être mis de suite en service.

Lorsque le moment de la distillation arrive, on prévient le Bureau des Contributions Indirectes afin qu'il soit procédé au descellement et à la fixation de la mise en service.

La distillation terminée, la Régie en est aussitôt informée.

Pour l'achat d'un générateur ou d'un autoclave, il faut adresser une demande à la Préfecture de son ressort.

Victor SÉBASTIAN,
Chimiste agronome,
Ancien Directeur de Station expérimentale.

LE VIN DANS LES HOTELS

A l'occasion de l'Exposition de Béziers, de nombreuses et imposantes manifestations auront lieu : XXIXme Congrès International des Chrysantémistes, Fête du Vin, etc., etc...

Nous adressons un pressant appel aux Hôteliers et Restaurateurs biterrois.

Bien inspirés seront, ceux, qui, dès maintenant, penseront à s'assurer du très bon vin de consommation courante, mieux inspirés seront, ceux, qui se procureront des vins choisis pour la mise en bouteille parmis les bons crus rouges, rosés et blancs, qui ne manquent pas dans la région.

Ces Vins, bien présentés, seront sûrement demandés par les nombreux étrangers qui viendront visiter l'Exposition.

Dans Béziers, Capitale du Vin, servir uniquement du très bon vin, c'est faire de la bonne propagande.

D'ailleurs, une Commission sera nommée en vue de récompenser les hôtels et les restaurants qui serviront les meilleurs vins : Objets d'Arts, Médailles et Diplômes sont prévus.

A. NOUGARET.

SUR L'EMPLOI DU SULFOCYANURE DE CUIVRE

CONTRE

LES MALADIES DE LA VIGNE ET DES ARBRES FRUITIERS (1)

Le sulfocyanure de cuivre, que l'on trouve dans le commerce sous l'aspect d'une poudre blanc grisâtre très ténue, est fabriquée à partir des matières d'épuration du gaz d'éclairage. Sa richessse en cuivre est beaucoup plus

(1) Communication de l'Académie d'agriculture, avril 1929.

grande que celle des autres composés cupriques utilisés en agriculture (49,5 o/o environ contre 23 pour sulfate de cuivre). Le sulfocyanure est insoluble dans l'eau ; il entre dans la composition des peintures sous-marines employées pour protéger la coque des bateaux contre les attaques des mollusques marins.

Les propriétés insecticides et anticryptogamiques du sulfocyanure sont à l'étude depuis 1925 à la Station entomologique de Saint-Genis-Laval ; le but de cette note est de faire connaître les résultats obtenus jusqu'à ce jour dans le traitement de la vigne et des arbres fruitiers.

L'action insecticide du sulfocyanure de cuivre est peu marquée ; nous avons toutefois intoxiqué des chenilles de Cheimatobie en leur faisant ingérer de la feuille d'abricotier traitée avec bouillie à 0,5 o/o. Par contre, l'action anticryptogamique est très marquée et comparable à celle des bouillies cupriques ordinaires. Nos expériences ont porté sur les traitements contre le mildiou de la vigne, la tavelure du poirier et la cloque du pêcher.

Action du sulfocyanure de cuivre sur le champignon du mildiou

Les premiers essais ont été faits en 1925 dans le champ d'expériences de la Station entomologique par l'un de nous en collaboration avec J.-C. Fauré. La bouillie utilisée renfermait 500 gr. de sulfocyanure par hectolitre d'eau. Les ceps traités 4 fois au cours de la végétation (2 traitements avant la fleur et deux après) furent aussi bien protégés contres les attaques du mildiou que ceux traités avec bouillie cuprique à dose correspondante de sulfate (1 kg. par hl.). Pendant les années dites à mildiou, c'est-à-dire pendant lesquelles les attaques de mildiou sont particulièrement graves, comme en 1927, par exemple, ces doses de sels cupriques sont insuffisantes pour enrayer la maladie, elles doivent être portée respectivement à 1 kg. pour le sulfocyanure et 2 kg. pour le sulfate.

En 1928, nos essais ont été faits à Voreppe, près de Grenoble, avec bouillie mixte à base de sulfocyanure et d'arséniate diplombique. La première pulvérisation a été effectuée le 15 mai avec bouillie caséinée à 500 gr. de sulfocyanure et 600 gr. d'arséniate par hl. ; les 3 autres, les 31 mai, 14 juin et 3 juillet avec la même bouillie renfermant une dose double de sulfocyanure. Les résultats obtenus entre le mildiou et les vers de la grappe (cochylis et eudémis) furent identiques à ceux obtenus dans une parcelle voisine traitée aux dates ci-dessus indiquées avec bouillie bordelaise additionnée d'arséniate de chaux. Malheureusement, les conclusions de nos dernières expériences perdent beaucoup de leur valeur du fait de la bénignité des attaques des différents parasites de la vigne.

Action du sulfocyanure sur la tavelure du poirier

Les premières expériences ont été faites à Saint-Genis-Laval en 1925 avec bouillie à 0,5 o/o de sulfocyanure. Des poiriers Saint-Jean pulvérisés 2 fois après la fleur avec cette bouillie furent parfaitement protégés contre la tavelure alors que sur les poiriers témoins de même variété la proportion des fruits tachés n'était pas inférieure à 90 o/o. L'action insecticide contre le carpocapse fut beaucoup moins nette.

Les essais de 1928 ont était faits dans une plantation de vieux poiriers n'ayant jamais était traités jusqu'ici et très sensibles à la tavelure ; ces poiriers étaient d'autre part très fortement attaqués par les cochenilles (*Epidias-*

pis pyricola). Un traitement d'hiver a été effectué le 20 février avec émulsion d'huile d'anthracène préparée d'après la formule suivante :

Sulfocyanure de cuivre en pâte (à 50 o/o d'eau).............	2 kgs
Chaux...	1,500
Caséine...	50 gr.
Huile d'anthracène......................................	10 lit.
Eau...	90 lit.

L'émulsion réussit aussi bien que dans la bouillie bordelaise caséinée et peut être employée avec le pulvérisateur ordinaire.

Les deux traitements ordinaires de printemps furent effectués les 23 avril et 14 mai avec bouillie caséinée à 1 o/o de sulfocyanure en pâte et 0,7 o/o d'arséniate diplombique en pâte. Les résultats obtenus contre la carpocapse et la tavelure du bois, des feuilles et des fruits, furent nettement positifs et de même ordre que ceux obtenus avec les bouillies cupro-arsénicales ordinaires.

Action du sulfocyanure sur la cloque du pêcher

Une plantation de jeunes pêchers a été traitée le 3 mars 1928 à Grigny dans la vallée du Rhône, avec bouillie à 2 kgs de sulfocyanure en pâte. La protection des arbres contre l'attaque de Cloque de printemps n'a été que partielle ; il y a lieu, à ce sujet, de faire observer que cette maladie fut particulièrement grave en 1928 et que même les pêchers traités avec bouillie bordelaise ne furent pas complètement à l'abri des attaque du champignon de la cloque. La dose de 1 o/o (0,5 o/o de sulfocyanure en poudre) apparaît ainsi comme insuffisante pour les traitements d'hiver du pêcher et doit être au moins doublée.

Les pêchers du champ d'expériences de la Station traités le 20 février avec émulsion d'huile de moteur à 5 o/o en bouillie au sulfocyanure à 2 o/o (pâte) additionnée de 300 gr. d'extrait nicotiné par hl., ne présentèrent aucune trace de cloque et n'eurent pas à souffrir des attaques de pucerons.

De toutes nos expériences, il résulte que le sulfocyanure peut être employé dans les mêmes conditions que les bouillies cupriques ordinaires aussi bien pour les traitements d'hiver que pour les traitements de printemps des arbres fruitiers. La préparation des bouillies ou émulsion est d'une très grande simplicité puisqu'il suffit de délayer le sulfocyanure dans l'eau ; cette dilution doit être faite d'abord dans une petite quantité d'eau enfin d'éviter la formation des grumeaux. On peut ajouter de l'arséniate de plomb ou de chaux à la bouillie afin de la rendre suffisamment insecticide ; dans le cas où l'on emploie l'arséniate de chaux, il est prudent d'ajouter de la chaux, afin d'éviter les brûlures du feuillage.

A. PAILLOT ET R. PUSSARD.

CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE
DU ROUSSILLON ET DU LANGUEDOC MÉDITERRANÉEN

La Chambre régionale du Roussillon et du Languedoc Méditerranéen :

Affirmant sa volonté inébranlable de voir améliorer le sort de tous les travailleurs de la terre, et surtout de les mettre à l'abri du besoin dans leur vieillesse, l'agriculteur n'ayant actuellement aucun espoir pour ses vieux jours ;

Constate que ni le règlement d'administration publique, ni le projet rectificatif ne répondent aux nécessités inéluctables de la vie agricole et que la loi du 4 avril 1928 s'avère inapplicable en l'état à l'Agriculture;

Emet le vœu :

Qu'il soit procédé à une refonte de la loi du 5 avril 1928 sur les Assurances Sociales et qu'une nouvelle loi lui soit substituée, basée sur les principes suivants :

1° Suppression de tout prélèvement sur le salaire.
2° Admission au bénéfice de l'assurance de tous les agriculteurs sans distinction.
3° Application de la loi par paliers, en commençant cette application par le risque vieillesse, qu'il est le plus urgent de couvrir.
4° Organisation des Assurances Sociales d'une façon plus simple et moins coûteuse – à l'exemple de l'assurance sur les accidents du travail — en ayant recours à la Mutualité agricole.
5° Application de la loi à l'Algérie en même temps qu'à la France et aux mêmes conditions, un nouveau et grave danger étant à redouter pour la production agricole de la Métropole, si la lourde charge des Assurances Sociales pesait sur elle sans être appliquée simultanément à l'Algérie.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Fédération des Coopératives Oléicoles du Midi de la France. — Le Bureau de la Fédération s'est réuni samedi 11 mai, à 9 heures du matin, sous la présidence de M. Octave Vigne, ancien député du Var, assisté de M. de Garidel, vice-président.

Une longue discussion s'établit ensuite sur les dégâts qui ont atteint d'une façon lamentable toutes nos oliveraies, à la suite des grands froids de février dernier.

Le Bureau a décidé de demander aux Pouvoirs publics et au Parlement l'adoption des mesures suivantes qui seules, lui paraissent de nature à sauvegarder l'Oléiculture, de la ruine qui la menace :

1° Dégrèvement d'impôts pour toutes les oliveraies, jusqu'à leur complète reconstitution ;

2° Subvention de 500 francs par hectare d'oliviers, à titre de contribution à la dépense nécessitée par les travaux les plus urgents ;

3° Prime de 3 francs par arbre pendant 10 ans. Cette prime sera prolongée de dix années, pour tous les oliviers qui seront recépés, au niveau du sol ;

4° Larges facilités données aux oléiculteurs, pour l'obtention, au Crédit National Agricole, de prêts à très long terme, à un intérêt des plus réduits;

5° Suspension pendant une période de 10 ans au moins, pour les Coopératives Oléicoles, de tout paiement d'amortissements, dus par elles au Crédit agricole et, exemption totale de tous intérêts, durant cette même période.

Ces mesures sont proposées uniquement pour venir en aide aux oléiculteurs si cruellement éprouvés.

Mais le Bureau estime, qu'elles doivent être complétées par une réglementation sévère de la fraude qui s'exerce impunément au détriment de l'huile d'olive naturelle et, par une protection douanière efficace des produits oléicoles.

Institut Agricole d'Algérie.— *Concours d'admission en 1929.* — Le Gouvernement général de l'Algérie porte a la connaissance des intéressés que *le concours d'admission à l'Institut agricole d'Algérie aura lieu les 12 et 13 juillet 1929.*

Ouvert aux candidats âgés de 17 ans au moins, ce concours — auquel plus de 200 candidats ont pris part l'an dernier — ne comporte que des épreuves écrites (français, mathématiques, sciences naturelles, physique et chimie, croquis côtés) et peut être subi en France, en Algérie, dans les Colonies, pays de protectorat et à l'étranger (principaux centres).

Peuvent être admis sans concours les jeunes gens présentant des garanties de culture générale reconnues au moins équivalentes au baccalauréat ou au brevet supérieur.

Pour tous renseignement complémentaires, s'adresser soit au Directeur de l'Institut agricole d'Algérie, à Maison-Carrée (Alger), soit au Directeur de l'Office de l'Algérie, 10, rue des Pyramides, à Paris.

Les candidats sont invités à adresser leur dossier, avant le 15 juin prochain, à M. le Directeur de l'Institut agricole d'Algérie.

Le Mildiou en Algérie

A la suite de fortes pluies, le Mildiou est apparu et menace de prendre une grande extension dans la plaine de la Mitidja et régions voisines. On y constate aussi la présence de l'Eudémis, deux larves par grappe, nous télégraphie un correspondant.

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les transactions de gros à gros n'ont pas encore repris une grande animation sur place, de sorte que les prix pratiqués sont restés sans variation notables pour les quelques affaires en réapprovisionnement qui ont été traitées. En vins rouges du Midi 8°, on a vu des offres de 170 à 175 fr., et de 175 à 180 pour les 9°. Des vins rouges de l'Oranais 11° ont été proposés à 220 fr. Ces prix pour l'hecto nu, sur gares ou quais Paris.

Les ordres des clients tout en étant assez suivis, continuent à ne porter chacun que sur de petites quantités. On voit des maisons d'alimentation annoncer une « baisse sur les vins », pour essayer sans doute de provoquer les achats de leur clientèle.

Gard. — Nîmes. — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 20 mai	Cours du 27 mai
—	—	—	
8°..................	145	En raison	7 à 8° 130 à 135
8 à 9°...............		des fêtes	8 à 9° 135 à 145
9 à 10°..............	à	pas de marché	«
11°..................			Costières 16,50 à 17
11 à	220		
Rosé, Paillet, gris...	145 à 180		16,50 à 17,00
Blanc Bourret......	180 à 220		

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 21 mai	Cours du 28 mai
—	—	—	—
8°....................	155		
9°....................		8 à 9° 135 à 148	8 à 9° 132 à 147
10°..................	à	9 à 10·5 140 à 163	9 à 10°5 138 à 161
11°....................	205 fr.		
Rosé..................			
Blanc de blanc........		16,50 à 17,50	15,50 à 16,50

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins rouges 8 à 10 degrés, 145 à 175 francs l'hecto ; rosé, 8 à 11 degrés, 150 à 190 francs l'hecto, suivant couleur, qualité, logement et situation de la cave.

Alcools. - Pas de marchandise à traiter, pas d'affaires.

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 22 mai 1929.

Vins, rouges courant de 8° à 10 degrés 5, de 135 à 168 fr. l'hect. ; rosé, »» à »», «» à ««, «« ; blanc, 9 à 10°, 15,50 à 16,50 nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 16,50 à 17,00 rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,00 à 18,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, »«,«» à »» fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, 16 francs 50 à 17 ; 11°5 à 12°, «« à ««; rosé, «« à ««,»«; supér, 10°, 17,00 à 18,50 ; 11°5 à 12, à ««; blanc et rouge 14°5 à 15°, ««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

Béziers – (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 10 mai	Cours du 17 mai
—	—	—	—
8°	152	»	
9°	à		»
10...................	210 fr.	»	
11°		«	»
Vins rosés 8°.........		»	»
Vins blancs	18,00 à 19,00	»	16,00 à 16,75
Petits degrés		16,75 à 18,00	»
Couleur moyenne.....................		15,00 à 15,50	15,00 à 15,50
Supérieur..........................		16,00 à 16,50	»

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Vins rouges, de 8 à 10°, de 18 à 16 fr. le degré ; vins rosés, de 8 à 10°, de 18 à 16 fr. le degré.

Observations. — Marché ferme, demandes plus actives.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 20 au 25 mai 1929 :

Récolte 1928. — Vins rouges, 136 à 170 l'hecto ; bourrets et picpouls, 16 à 17 fr. ; clairettes, »»» à ««« fr. ; rosés, «»« à «««.

Olonzac — **Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 26 mai 1929 : Vins rouges, de 17,»» à 16 fr. 25 le degré.**

Carcassonne.— Semaine du 18 au 25 mai 1929 :

Vins rouges, 148 à 160 fr. l'hecto.

Narbonne. — *Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude.* — Commission des cours. — Vins rouges : de 8 à 10° de 17 à 18 fr. ; de 10 à 11°, de 172 à 200 fr. ; vins supérieurs : de 200 à 210 francs.

Observations. — Demande très active et cours fermement tenus.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 8 à 12 degré, de 17 fr. 00 à 16 fr. 00.

Corbières, de 10 à 13 degrés, de 17 fr. 00 à 16 fr. 00.

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 18 mai	Cours du 25 mai
—	—	—	—
8°...................			
9°	158	8 à 9· 130 à 140	8 à 9° 130 à 140
10°...................	à	9 à 10· 140 à 152	9 à 10° 140 à 152
11°...................	205	10 à 11·5 »	10 à 11°5 152 à 174
11 à 13°................			
12°................			

Perpignan. — Cote de la Chambre d'Agriculture : vins rouges, de 16 à 17 francs le degré ; alcools, pas de ventes signalées

Loiret. — **Orléans.** — (Cote officielle des courtiers assermentés) : vin rouge du pays, Gris-Meunier, 675 à 750 fr. ; vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 625 fr. ; vin blanc de Blois, 560 à 600 fr. les 228 litres.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Marché du 22 mai 1929. — Région, rouge 9 à 10· 140 à 152 ; blanc, 16,50 à 17 ; rosé, 16,»» à 16,50 l'hecto-degré, suivant qualité.

Vaucluse. — **Avignon.** — Depuis quelque temps, on constate que les prix pratiqués dans les Caves coopératives sont supérieurs de 5 à 10 fr. par hecto à ceux obtenus par les viticulteurs isolés. Cela tient sans doute à l'organisation de ces grougements. Mentionnons à ce propos que la Coopérative des Jonquiers, à l'Isle-sur-Sorgues, vient de vendre 1.000 hectolitres de vin blanc titrant 7°8 à 160 fr. l'hecto, enlèvement le 15 juin.

Confédération des coopératives vinicoles du Sud-Est. Bureau à Velaux. — Vente de vins. — *Fédération du Var.* — Cabasse, 1.150 hl. rouge, 8°5, 140 francs ; Gonfaron, 3.000 hl. rouge, 10°7, 170 fr. ; La Crau, 870 hl. rouge, 9°7, 150 francs ; Puget-Ville, 1.300 hl. rouge, 11°, 175 francs ; Ste-Anastasie, 450 hl. rouge, 9°8, 155 francs ; St-Maximin, 3.000 hl. rouge, 8°8, 142 fr. 50 ; Taradeau, 811 hl. rouge, 10°6, 160 francs.

Fédération de Vaucluse. — Le Thor, 1.355 hl. rouge, 8°3, 140 fr. ; 470 hl. rouge, 8°3, 141 francs ; La Tour d'Aigues, 320 hl. rouge, 9°5, 155 fr. ; 3.260 hl. rouge, 9°, 150 francs ; Mazan, 500 hl. rouge, 9°3, 150 francs ; 500 hl. rouge, 9°6, 160 francs ; 300 hl. blanc, 9°7, 158 francs ; 500 hl. rouge, 9°7, 159 francs ; 150 hl. rouge, 9°8, 160 francs ; 500 hl. rouge, 9°7, 162 francs ; Saint-Didier, 830 hl. rouge, 10°, 170 francs ; 700 hl. rouge, 8°, 140 francs ; Valréas, 200 hl. rouge, 11°8, 181 francs ; 300 hl. rouge, 11°, 180 francs ; 650 hl. rouge, 10°9, 180 francs.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Velaux-Coudoux, 150 hl. rouge, 11°, 181 fr. 50.

RHÔNE. — **Lyon.**

	Vins rouges (non logés)		
Beaujolais	1er choix la pièce	900 à	950 fr.
—	2e choix	750 à	900 »
Lyonnais	la pièce	600 à	700 »
Mâconnais	—	700 à	750 »
Bourgogne	1er choix la pièce	1000 à	1100 »
—	2e choix la pièce	900 à	1000 »
	Vins blancs (non logés)		
Mâconnais	1er choix la pièce	800 à	900 »
—	2e — —	700 à	800 »

ALSACE. — Strasbourg. — 15 mai.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
	—	—
Vins blancs courants :		
Nouveaux	360 à 400	320 à 360
Vieux	360 à 400	320 à 360
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	460 à 540	400 à 500
Vieux	«»« à à «««	»«» «»»
Vins blancs fins :		
Nouveaux	600 à 900	500 à 800
Vieux	««« à «»«	»»» à «««
Vins rouges :		
Nouveaux	»»« à »»«	220 à 240

Vins blancs fins en bouteilles 7 à 15 fr. suivant qualité, caisses et embal-lage compris.

ALGÉRIE — **Alger. —** Du 18 mai 1929.

Vin rouge, 1er choix, 14,50 à 15,00 ; 2e choix, 12,00 à 13,50 ; 3e choix, 12,00 à 13,50 le degré.

Oran. — Du 18 mai 1929 :

1er choix, 12,50 à 14 ; 2e choix, 11,50 à «« ; 3e choix, 11,50 à «« fr. »».

ALCOOLS

Béziers. 3/6 vin 86°, 1125 à 1150 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à 1000 à 1025 ; 3/6 marc, 86°, 1110 à 1125; eau-de-vie de marc, 52°, 665 à 680 fr.

Nîmes.— 3/6 bon goût, 86°, «»«« à »»»» ; 3/6 marc, 86°, »»»« à »«»» ; eau-de-vie de marc, 650 à 655 fr.

Pézenas.— 3/6 vin, 86°, 1125-1150 ; eau-de-vie de vin de Pézenas 52° 900-950

Alger. — 3/6 vin, rectifié, neutre, »»»» à «««» ; 3/6 de marc, «««« à 1250 fr.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 28 mai 1929.

	courant	juin	juillet-août
	—	—	—
Blé	155,75-155,50 P.	155,75-155,50 P.	155,25-155 P.
Seigle	132 N.	130,50	126 N.
Avoine noire	131,25-131,50 P.	129,50 P.	121,25-121 P.
Avoine	127,50 N.	124 V.	118 N.

New York. — 24 mai :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver.........	136 ./.	128.72	145.10	— 0.61
Juillet..................	...., ./.	.....	......	....
Septembre...............	.,.. ./.	.....	......	....
Décembre................	139 1/8	98.85	131.83	— 0.60
Maïs disp...............	108 3/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible «« » »/« c. le bushel («« « fr. » » les 100 kil.); bigarré durum «« « »/» cents («»« fr. «»).

Alger. — 18 mai 1929.

Blé tendre colon 1er choix, 159 à 160 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 155 à 156 fr.
Blé dur colon, 168 à 169 fr.
Orge colon, 86 à 87 fr.
Avoine d'Algérie, 108 à 109 fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 24 mai 1929.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	7 fr. 70 à 7,75	le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	5 fr. 50	le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	6 fr. 00	—
— — au-dessus.	» fr. «« à 6 fr. 50	—
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	» fr. «« à 9 fr. 00	—

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance beaucoup plus facile, affaires importantes traitées sur l'été.

POMMES DE TERRE

Avignon (Vaucluse). — Pomme de terre nouvelles 140 à 150 fr. les 100 kilos; dito vieilles 70 à 75 fr.

Châteaurenard (B.-d-Rh.). — Pommes de terre nouvelles, belles 150 à 160 fr.; moyennes 125 à 135 fr.; petites 80 à 90 fr. les 100 kilos.

Langres (Haute-Marne). — Pommes de terre 100 francs les 100 kilos.

Lyon. — La demande reste très calme. Les cours restent très faiblement tenus. On cote : Institut de Beauvais, Bretagne, 40 fr.; Creuse, Haute-Vienne, 44 fr.; rouge fine Loire 33 à 34 fr.; violette 40 à 42 fr.; ronde jaune Puy-de-Dôme 26 à 28 fr.; Reine des Sables, Loire 32 à 33 fr.; Grappe d'Or Belgique 28 fr. frontière, le tout aux 100 kilos, en vrac sur wagon départ.

Mamers (Sarthe). — Pommes de terre 45 à 50 francs les 100 kilos.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 132 à 138 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 131 à 137 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00.; sulfate cuivre cristaux 98/99, 305 à 405 fr.; sulfate cuivre neige, 400 à 410 fr.; superphosphate minéral 14, 29 à 31 fr. ; sulfate de fer, 31 à 36 fr. logé gare de Sète.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 19 au samedi 25 mai 1929

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1929		1928		1929	1928	1929		1928		1929	1928
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche .	16	15	17	4	«	»	15	11	15	8	«	«
Lundi	15	14	18	6	«	»	18	16	13	6	«	«
Mardi	21	20	17	7	»	»	22	20	14	5	»	»
Mercredi ...	23	22	15	6	»	«	26	22	15	5	«	1
Jeudi	25	21	14	4	»	»	29	24	9	4	«	11
Vendredi ...	27	20	14	7	«	4	29	25	12	»	»	»
Samedi	20	17	»	»	»	»	29	25	«	»	»	«
Total....					44.1	120.6					28.3	157.2
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche ..	23	18	15	9	«	»	22	12	16	1	«	»
Lundi	18	15	18	11	«	»	17	14	13	11	«	»
Mardi	»	18	16	9	»	«	»	»	20	6	»	»
Mercredi	22	20	14	9	»	»	22	20	15	5	»	«
Jeudi	23	19	13	9	«	»	24	21	11	4	»	»
Vendredi ...	27	21	13	11	0.6	8	27	24	12	5	»	»
Samedi	20	16	»	»	»	«	27	23	«	»	»	«
Total....					58.0	281.8					6	3.9
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	17	14	14	2	»	»	17	14	15	3	»	«
Lundi	16	14	15	2	«	»	18	15	19	4	«	»
Mardi	20	19	20	9	»	2	20	19	22	9	»	«
Mercredi....	24	22	11	6	»	3	22	20	16	9	»	8
Jeudi.......	27	25	12	4	»	1	24	22	14	7	«	0.3
Vendredi ...	22	25	13	4	0.3	»	27	21	16	6	0.3	»
Samedi.....	28	21	»	»	16	»	26	25	«	»	»	«
Total....					104.6	122.3					65.6	139.7
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	22	20	18	2	»	«	23	20	17	14	»	«
Lundi	21	17	20	-8	»	«	22	19	21	15	»	»
Mardi	19	18	21	11	«	»	20	18	19	12	»	»
Mercredi....	20	19	18	3	«	»	23	20	15	12	«	8
Jeudi.......	24	24	15	5	»	»	24	20	19	«	«	»
Vendredi ...	28	23	15	11	11	3	24	20	18	5	«	»
Samedi.....	20	17	«	»	»	«	28	27	«	»	»	»
Total....					99.2	218.					77.5	121.9
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	23	20	17	4	»	«	24.6	7.5	21.0	4.8	«	«
Lundi	23	20	21	6	»	«	20.6	14.0	18.6	6.0	»	3.5
Mardi	18	17	20	11	«	11	25.1	8.9	17.0	12.0	»	3.2
Mercredi ...	21	20	16	5	4	»	27.0	11 3	18.3	9.9	»	«
Jeudi.......	24	23	16	8	»	0.4	24.0	9.9	18.0	9.5	«	»
Vendredi ...	26	21	10	5	«	»	26.3	9.5	19.0	6.5	»	0.2
Samedi.....	21	19	«	»	30	»	28.0	14.8	16.9	11.9	«	0.8
Total....					104.7	176.1					46.4	246.9
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	25	24	20	18	»	»	19.6	10.1	«	«	»	»
Lundi.......	26	23	19	8	»	«	19.6	7.3	»	»	»	»
Mardi.......	21	17	18	12	«	»	27.0	8.6	»	»	«	»
Mercredi.....	23	19	18	12	»	»	25.5	11.9	»	«	«	»
Jeudi	27	23	19	»	»	«	21.7	13.7	«	«	»	»
Vendredi....	23	21	19	13	«	»	21.5	13.6	«	»	»	»
Samedi	24	23	»	»	«	»	21.7	11.8	»	»	«	»
Total					74.7	96.9					37.8	35.2

Observations. — Printemps. **Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.**